Flammkuchen mit Camembert und Trauben

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Olivenöl	3 EL
Salz	
Wasser	100 ml
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Camembert	200 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Weintrauben, hell	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel Mehl, Öl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Die Teigkugel in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Ofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. Crème fraîche im Becher mit Salz, Pfeffer, Muskat verrühren. Camembert in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Ringe schneiden. Trauben waschen und halbieren.

3. Teig halbieren und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Jeweils mit Crème fraîche bestreichen und mit Camembert, Zwiebeln und Trauben belegen. Nacheinander auf einem Backblech mit Backpapier ca. 8–10 Min. goldbraun backen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	543 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	27 g